

L'HISTOIRE DU CHAMPAGNE

Dans la province de Champagne, la loi a défini un périmètre restreint à l'intérieur duquel seuls les vins produits avec les raisins récoltés sur place ont droit à l'appellation « Champagne délimitée ». Voici, de la préhistoire à nos jours, les événements historiques qui ont intéressé ses vignobles et ses vins.

Origine de la vigne en Champagne

L'existence de la vigne en Champagne remonte à l'ère tertiaire ainsi qu'en témoignent des feuilles fossiles retrouvées dans la région de Sézanne et qui, à l'heure actuelle, constituent l'unique témoignage d'une vigne existant en France à cette époque. Il s'agissait toutefois de vignes sauvages disparues au cours de la période glaciaire du quaternaire qui n'ont laissé aucune descendance sur notre continent.

La vigne et le vin de Champagne du Ier au Xe siècle

Période gallo-romaine

L'apparition en Champagne des premiers vignobles producteurs de vin eût lieu entre le IIIe et le Ve siècle après Jésus-Christ, par extension vers le Nord des vignes implantées dans le Midi de la France par les Grecs et les Romains. L'actuelle ville de Reims était alors Durocortorum, métropole de la Gaule Belge. Pour extraire la pierre nécessaire à l'édification de cette importante cité, de vastes carrières ont été creusées qui, sous le nom de crayères, servent aujourd'hui de caves à certaines maisons de champagne.

Le rôle des évêques et des abbés

Le testament de Saint-Rémi, apôtre au Ve siècle des Francs et évêque de Reims, faisait d'amples mentions de la culture de la vigne et les anciennes chroniques nous ont conté comment il aurait offert au roi Clovis, qui guerroyait contre le barbare Alaric, un baril rempli de vin bénit qui lui donnerait la victoire tant que le vin durerait. C'est cette scène que l'on trouve représentée, en costume Renaissance, sur les tapisseries de la vie de Saint-Rémi que conserve le musée de Reims. Aux siècles suivants, le clergé et les ordres religieux furent à l'origine du développement du vignoble. Les moines étendirent le vignoble afin de subvenir à leurs besoins, tant en vin de messe qu'en boisson, pour eux-mêmes et les voyageurs auxquels les couvents avaient coutume de donner l'hospitalité en un temps où il n'existait pas d'auberges. Fournissant également en vin les seigneurs et les populations citadines, ils s'assuraient ainsi une part importante des revenus qui étaient nécessaires à l'entretien des abbayes et à leur action charitable. Simultanément se créait une viticulture laïque, apanage de la noblesse.

La vigne et le vin de Champagne du Xe au XVe siècle

Expansion

À partir du Xe siècle, le vignoble s'accroissait en raison de la notoriété grandissante des vins de Champagne. La densité de la vigne était particulièrement importante dans

les régions de Reims et de Vitry-le-François, moins nette mais pourtant sensible dans la région d'Épernay. Cette accroissement naissait également de l'extension à la bourgeoisie de la viticulture et de la production vinicole.

Facilités de transport

Les vignobles se trouvant pour la plupart dans la Vallée de la Marne, il en résultait une situation géographique favorable à la diffusion du vin, le principal moyen de communication étant à l'époque la voie d'eau, qui permettait de le transporter dans de bonnes conditions à Paris, en Normandie et ensuite par mer en Flandre, en Hollande et en Angleterre. Ce qui ne pouvait être acheminé par bateau, après avoir disposé des voies romaines qui, avec une densité exceptionnelle, desservait la capitale de la Gaule Belgique, empruntait à partir du XIIe siècle les routes aménagées pour l'accès aux célèbres Foires de Champagne, ces dernières ayant d'ailleurs pu favoriser le vignoble champenois en faisant connaître davantage son vin.

La viticulture populaire

Dans le même temps, le statut du vigneron évoluait. L'abolition du servage en faisait souvent un métayer. Un contrat fût institué en faveur des défricheurs de terres à vigne. Enfin, la culture populaire naissait au XIIIe siècle de l'octroi de la « tenure à vinage », concession à perpétuité d'une terre, à charge de la planter en vigne et de verser une redevance annuelle fixe en vin.

Guerre de cent ans

Les misères et les dévastations de la Guerre de cent ans, dont la Champagne fut un des principaux théâtres, avaient cependant freiné à maintes reprises l'essor de la viticulture.

Les vignes étaient abandonnées, les pressoirs détruits. Mais, si les Rémois assiégés avaient résisté victorieusement en 1359 au roi Édouard III d'Angleterre et l'avaient empêché d'entrer dans leur ville pour y recevoir la couronne de France, c'est en libératrice qu'ils avaient accueilli Jeanne d'Arc, venue le 17 juillet 1429 faire sacrer Charles VII. Quinze années plus tard, Anglais et Bourguignons évacuaient définitivement le territoire champenois et l'expansion pouvait reprendre son cours.

Évolution des régions viticoles de la Marne

La rupture du continent avec l'Aquitaine avait favorisé le vin de Champagne, disposant de la route du Nord. Reims et Châlons devenaient d'importants marchés, fréquentés par les marchands de Flandre, du Hainaut, de Liège. Châlons était le débouché des vins de la Vallée de la Marne et de la côte de Vertus en même temps qu'une place de transit où arrivaient ceux de Bar-sur-Aube. Avec ses hauts et ses bas, l'expansion s'était finalement poursuivie assez régulièrement. Depuis le Xe siècle, le nombre de communes viticoles n'avait cessé d'augmenter. Sur la superficie de l'actuel département de la Marne, elles avaient triplé en six siècles, avoisinant à la fin du XVe siècle le chiffre de 400 communes.

Notoriété du vin de Champagne

Au début du XV^e siècle, Reims était devenu le centre du commerce des vins de Champagne dont la réputation ne cessait de grandir, en France comme à l'étranger. Les Pays-Bas, par exemple, en importaient régulièrement depuis le XIII^e siècle. L'essor du commerce des vins provoquait le contrôle de la qualité pour échapper à la tentation de sacrifier à la quantité et les baux de la fin du XIV^e siècle stipulaient déjà l'obligation de cultiver la vigne comme « vigne de bourgeois ». Charles-Étienne précisera dans « La Maison Rustique », éditée en 1554, que les « Les vins d'Ay sont clerets et fauvelets, subtils, délicats et d'un goust fort agréable au palais, pour ces causes souhaitez pour la bouche des Roys, princes et grands seigneurs ». Encore objet de luxe, les vins de Champagne n'étaient en effet guère accessibles qu'aux grands de l'époque et à leur entourage. Or, Reims en recevait fréquemment la visite, en particulier, chaque fois que les rois de France, en souvenir du baptême de Clovis, venaient s'y faire sacrer, coutume qui prit naissance en 816, au sacre de Louis-le-Pieux et devint régulière à partir du XIII^e siècle.

La vigne et le vin aux XVI^e et XVII^e siècle

Vogue du vin de Champagne

Aux XVI^e et XVII^e siècle, malgré une récession territoriale du vignoble, conséquence des guerres de religion et des troubles de la Fronde, les vins de Champagne, rouges pour les meilleurs, affermissaient leur position, obtenant dans les cours royales et impériales et auprès de la noblesse une vogue sans cesse croissante. Leur haute qualité leur valait, depuis François I^{er}, la clientèle régulière de la Cour de France. Dans une lettre adressée en 1671 par le marquis de Saint-Evremond au comte d'Olonne, il était même question des « maisons » que possédaient à Ay le pape Léon X, Charles-Quint, François I^{er} et Henri VII d'Angleterre pour, dit-il, « y faire leurs provisions ». Et Saint-Simon, dans ses « Mémoires », précisait que, jusqu'en 1692, Louis XIV ne buvait que du vin de Champagne et qu'en 1700, Jacques II d'Angleterre ne buvait guère d'autres vins. Pour leur part, les classes bourgeoises commençaient à être des adeptes du vin de Champagne qui, de plus, attirait les classes aisées des pays étrangers.

Naissance du champagne

Dans la deuxième partie du XVII^e siècle, les vigneron se mettent à produire un vin blanc obtenu par un pressurage approprié de raisins noirs à chair incolore. Appelé le « vin gris », il est d'une qualité très supérieure à celle des vins blancs provenant des raisins blancs de l'époque.

La fermentation, si elle a été incomplète, reprend avec la chaleur du printemps, donnant alors lieu à une production de gaz carbonique, s'échappant sous forme de mousse quand on débouche la bouteille.

Dom Pérignon, procureur de l'abbaye bénédictine d'Hautvillers de 1668 à 1715, a l'idée de le rendre encore meilleur en pratiquant avec art, l'assemblage des raisins avant leur pressurage. Simultanément, on s'aperçoit que le vin se conserve mieux et voyage mieux en bouteilles qu'en tonneaux. Alors que jusque-là, la bouteille, très fragile, n'était utilisée

que de la cave à la table, on en épaissit les parois et on y tire systématiquement le vin nouveau.

La fermentation, si elle a été incomplète, reprend avec la chaleur du printemps, donnant alors lieu à une production de gaz carbonique, s'échappant sous forme de mousse quand on débouche la bouteille. Le phénomène est perçu collectivement, refusé par les uns qui s'efforcent de l'éviter, mais bien accueilli par les autres qui, dans les toutes dernières années du XVIIe siècle, commencent à produire délibérément le vin de Champagne effervescent.

Le champagne au XVIIIe siècle

Apparition des premières maisons

À partir de 1729, on assiste à la création des premières maisons de champagne à Reims et Épernay, au lendemain d'un Arrêt royal du 25 mai 1728 autorisant le transport du champagne en paniers de 50 à 100 bouteilles, alors qu'au début du siècle, le transport du vin en bouteilles était interdit et qu'il était courant de l'expédier en tonneaux avec des instructions à la clientèle pour la mise en bouteilles et le travail du vin.

La qualité prime sur la quantité

Dès cette époque, la recherche de la qualité prime sur toute autre considération et dans un « Traité de la culture des vignes de Champagne », le frère Pierre, bénédictin d'Haut-villers, écrit : « Il faut mépriser la quantité qui ne fait que du vin très commun et viser toujours la qualité qui fait bien plus d'honneur et de profit. » On sélectionne les meilleurs raisins, tant noirs que blancs, mais les techniques restent imparfaites, la « casse » est importante et ce n'est qu'au XIXe siècle que l'on obtiendra un vin d'une parfaite limpidité, à la mousse régulière et persistante. Cependant, les bouteilles appelées « flacons » et parfois frappées aux armes des consommateurs, se renforcent pour être mieux à même de supporter la pression du gaz qui se forme lors de la prise de mousse. Elles sont munies d'un bouchon de liège maintenu par une ficelle.

La vogue prend son effervescence

La vogue du champagne est immédiate à la cour de France. Dès l'année 1700, l'abbé de Chaulieu conseille à la duchesse de Bouillon de « noyer dans sa mousse qui pétille les soucis du lendemain ». Très vite, cet engouement gagne les intellectuels et les artistes en France et à l'étranger. Voltaire écrit : « De ce vin frais, l'écume pétillante, de nos Français est l'image vivante ».

La vigne et le champagne au XIXe siècle

Le vignoble champenois en difficulté

Tandis que le maître de postes Drouet, de Sainte-Ménéhould, alors pays de vignoble, arrête la famille royale en fuite à Varennes en Argonne, s'ouvre une longue période de difficultés pour le vignoble champenois qui ne s'est pas encore rétabli du désastre viticole causé par les gelées de l'hiver et du printemps 1789. Après une longue période de troubles révolutionnaires, les guerres de l'Empire

entraînent une conscription de plus en plus exigeante et des charges fiscales très lourdes.

En 1814 puis en 1815, la Champagne est de nouveau un champ de bataille. Accompagnées des violences et réquisitions habituelles, des invasions sans précédent déferlent sur la province où passent ou s'établissent Impériaux, Prussiens, Cosaques, Kalmouks.

Changement de disposition dans le paysage viticole champenois

La paix revenue n'apporte pas pour autant la prospérité à tous les vigneron. Ceux des bons crus vendent leurs raisins au kilo aux négociants producteurs de champagne. Sauf dans les années victimes des caprices de la nature, leur sort est enviable. Mais les autres ont beaucoup de peine à commercialiser leurs vins rouges, vins de seconde qualité, se vendant mal et qui, subissant bientôt la concurrence des vins du Midi favorisés par le développement des chemins de fer, finiront par disparaître.

À partir de 1890, le phylloxéra attaque le vignoble champenois et le détruit en presque totalité, nécessitant sa reconstitution en vignes greffées sur des plants américains.

De ce fait, le nombre des communes viticoles diminue d'un tiers, la vigne disparaissant totalement des régions de Vitry-le-François et Sainte-Ménéhould, tandis qu'elle se regroupe autour de Reims, Épernay, Vertus et Sézanne sur les coteaux crayeux donnant le meilleur vin. Se maintenaient toutefois les vignobles des régions de Bar-sur-Seine et Bar-sur-Aube, d'une part, de Château-Thierry, d'autre part. Après une nouvelle période d'occupation étrangère en 1870, le siècle se termine sur l'affreuse crise du phylloxéra qui, à partir de 1890, a attaqué le vignoble champenois et l'a détruit en presque totalité, nécessitant sa reconstitution en vignes greffées sur des plants américains.

Le champagne profite de l'essor industriel

Le XIXe siècle représente une ère de progrès considérables. Profitant de la révolution industrielle qui prend naissance sous la Restauration, les procédés d'élaboration s'améliorent et se régularisent bénéficiant des travaux de Cadet de Vaux et de François, pharmacien de Châlons-sur-Marne, sur le sucre nécessaire à la prise de mousse, et de ceux de Maumené et de Pasteur sur les levures. La « casse » qui atteint encore couramment 30 % dans les années 1830 n'est plus que de 8 % en moyenne à la fin du siècle. Pour l'élimination du dépôt qui se forme dans la bouteille, le remuage et le « dégorgement », que certains pratiquaient déjà au XVIIIe siècle, se substituent définitivement à l'ancien et peu pratique transvasement de bouteille à bouteille. D'autres progrès ont lieu avec l'apparition en 1825 des premières tireuses, en 1827 de la machine à boucher, en 1844 de la machine à doser et d'une machine à rincer les bouteilles, en 1870 de la machine à ficeler le bouchon.

Évolution exponentielle des ventes

Le commerce du champagne cependant s'organise et prospère. De 1811 à 1870, 21 maisons se créent à Épernay, Reims, Châlons-sur-Marne, Ay, Mareuil-sur-Ay, Ludes,

Vertus.

D'une vente annuelle de quelques centaines de milliers de bouteilles en 1785, on en est déjà à 6 millions et demi en 1845. L'exportation s'affirme et conquiert de nouveaux marchés, les États-Unis et la Russie en particulier. Elle absorbe les deux tiers de la production. Les grandes maisons de champagne surmontent tous les obstacles, allant même sous l'Empire jusqu'à se jouer du blocus continental ou à forcer les frontières de la Russie en guerre contre la France. Et si la guerre de Sécession américaine entraîne des faillites, les ventes passent cependant de 11 millions de bouteilles en 1861 à 17 millions en 1870. À la fin du siècle, elles approchent les 30 millions de bouteilles.

La vigne et le champagne au XXe siècle

1908, création de la « Champagne délimitée »

Le premier quart du XXe siècle est pour le vignoble comme pour les maisons de champagne une période particulièrement critique. Les vigneron champenois dont la misère est profonde s'irritent de la production extérieure abusive de champagne. Il faut, pour survivre, toute la ténacité des vigneron alliée au dynamisme des négociants.

En 1908 pourtant, les deux parties, par une action commune, obtiennent la signature d'un décret délimitant les départements de la Marne et de l'Aisne, une zone dont doivent provenir obligatoirement les vins destinés à devenir du champagne. C'est la création de la « Champagne délimitée ». Mais la crise phylloxérique bat son plein et les récoltes diminuent. Par suite de mauvaises conditions atmosphériques, la vendange en 1910 est presque inexistante. Il s'ensuit une vive agitation qui prend naissance à Ay et s'amplifie au début de 1911, nécessitant l'intervention de la troupe. Tout semble rentrer dans l'ordre lorsque la Chambre des députés vote des mesures pratiques qui donnent à l'appellation toute sa valeur. Mais leur département n'ayant pas été compris dans la zone délimitée, les vigneron de l'Aube réagissent vivement pour que ces mesures soient supprimées. L'agitation reprend alors en mars et avril 1911, dans l'Aube mais aussi dans la Marne qui entend que la délimitation soit maintenue. Dans ce dernier département, elle dégénère en émeute, en particulier à Ay et Épernay et l'on doit, pour la contenir, faire intervenir 31 escadrons de cavalerie et 26 compagnies d'infanterie. L'affaire se termine par un compromis, la création pour l'Aube d'une appellation particulière comportant le mot « champagne », qui restera en vigueur jusqu'en 1927.

Des vignes dévastées par la guerre

Trois années plus tard commence la grande guerre à laquelle la Champagne paye le double tribut de ses fils qui lui sont enlevés et de sa terre qui sert de champ de bataille. Les vignobles sont sillonnés de tranchées, éventrés par les obus. Les gaz asphyxiants parviennent jusque dans la Montagne de Reims, anéantissant les vignes. On manque de main-d'œuvre, d'engrais, de moyens de traitement. Dans les villes, les maisons de commerce sont exposées aux bombardements. Et malgré cela, Épernay bombardée par avion, Reims à 1 500 mètres de la ligne de feu, produisent encore 50 % du champagne d'avant-guerre.

Mais après ces cinq années de survie, les dégâts sont effrayants : 40 % des vignes existant en 1914 ont disparu dans la tourmente, celles qui subsistent sont en mauvais état, les stocks du négoce ont été partiellement pillés dans les caves, ses bâtiments

en surface ont été souvent détruits. Le bilan est lourd et il faut à tous beaucoup de courage pour que le champagne puisse reprendre sa marche en avant.

La reconstruction du vignoble et le perfectionnement de la viticulture

L'obligation de réorganiser le vignoble permet de regrouper les vignes dans les zones dont les conditions géographiques et les microclimats se prêtent le mieux à une production de qualité. La culture de la vigne se perfectionne rapidement grâce aux nouveaux engrais, aux découvertes en matière de lutte contre les insectes et maladies, aux méthodes de travail plus rationnelles. Un changement important intervient. On remplace la vigne « en foule », c'est-à-dire non ordonnée, par la vigne en lignes, ce qui permet le passage d'abord des chevaux d'attelage et, plus tard, des tracteurs enjambeurs. Le mouvement coopératif, né dans les années 1920, se développe progressivement et prend toute son ampleur après la seconde guerre mondiale. Dans tous les domaines, on cherche toujours à développer la qualité, même au détriment de la quantité. La loi du 22 juillet 1927 établit les limites de la Champagne viticole. Cette loi définit ainsi une zone d'où doivent provenir à la fois les raisins et le vin qui en est tiré pour que celui-ci une fois champagnisé ait droit à l'appellation « Champagne ». Sont édictées en même temps des règles strictes concernant les cépages et les systèmes de taille autorisés, les conditions de la récolte et de la manipulation en Champagne, la méthode de fermentation naturelle en bouteille.

Création de l'AVC et organisation des vigneron face à la crise

Établie initialement en 1898 pour lutter contre le phylloxéra, l'Association Viticole Champenoise œuvre pour l'amélioration du vignoble, encourageant et coordonnant les efforts d'hommes de science, tels le Docteur Manceau ou Georges Chappaz et ceux des grandes maisons de champagne et des coopératives viticoles. Depuis 1920, la revue mensuelle « Le Vigneron Champenois » en est l'organe. Mais, alors que le vignoble a enfin retrouvé un équilibre compromis depuis cinquante ans, la crise économique mondiale des années trente remet tout en question. Le raisin ne se vend pas ou se vend mal, les vigneron sont parfois au bord de la misère. C'est alors que nombre d'entre eux entreprennent de produire eux-mêmes du champagne avec leurs raisins, devenant ainsi des « récoltants-expéditeurs » et donnant naissance à un phénomène social qui prend une grande importance à partir de 1950.

1941, naissance de l'interprofession

À peine la prospérité semble-t-elle revenue que la seconde guerre mondiale vient à nouveau confronter le vignoble et le négoce à des difficultés de toutes sortes. En 1941 est alors créé le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne. Cet organisme semi-public se destine à gérer les intérêts communs des vigneron et des négociants ; une de ses attributions essentielles consiste à faire respecter la Loi de 1927 et à garantir le respect des règles qui justifient l'appellation « Champagne ».

La vinification se modernise

La paix revenue, les caves et celliers se modernisent avec le soin constant de maintenir intacte la qualité de vins. Les chariots élévateurs et le palettage font leur

apparition en cave. Les tonneaux sont partiellement remplacés par des cuves en ciment verré puis en acier inoxydable. Les celliers sont équipés d'installations frigorifiques permettant un meilleur contrôle de la première fermentation. Le tirage, le dégorgement, le dosage, le bouchage, l'habillage s'effectuent de plus en plus à la chaîne. L'utilisation, à la mise en bouteilles, du bouchon couronné permet l'adoption progressive du dégorgement automatique. On expérimente avec succès le remuage automatique. Parallèlement se développent en Champagne les industries annexes : verreries, bouchonneries, emballages, etc.

Le champagne, symbole du prestige et des festivités

Le XXe siècle voit se confirmer, jusqu'à la première guerre mondiale, l'expansion commerciale commencée à la fin du XIXe siècle à la faveur d'une paix prospère. Le champagne devient le symbole de la « Belle Époque », le vin de toutes les célébrations officielles.

Il prend bientôt sa place dans le cercle de famille. Les expéditions annuelles approchent en 1910 les 40 millions de bouteilles. Après les perturbations des marchés dûes aux deux guerres mondiales, elles sont encore du même ordre en 1955.

Vingt siècles d'histoire ont donné ses lettres de noblesse au champagne qui, grâce à l'union des vignerons et des négociants, à leurs efforts constants, est devenue l'image prestigieuse de la France.

Mais l'expansion reprend alors avec vigueur, dépassant en 1971 les 100 millions de bouteilles et avoisinant aujourd'hui les 310 millions de bouteilles. La consommation intérieure s'est développée plus rapidement que l'exportation si bien qu'elle représentait 60 % des expéditions en 2000 alors qu'au début du siècle, la proportion était inverse. Avec 57,5 % en consommation intérieure et 42,5 % à l'export, les chiffres 2013 portent les ventes à 305 millions de bouteilles (contre 308,8 millions en 2012), soit un recul de 1,5 %. Cette légère baisse constatée en fin d'année 2013 est principalement en France (-2,4 %) et dans le reste de l'Union Européenne (-3,3 %). Les baisses des ventes sur les marchés traditionnels français et européens témoignent d'un ancrage important de la crise sur le Vieux continent. Pour les expéditions 2014, le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne a publié les chiffres annuels avec des volumes qui augmentent de +1 % à 307 millions de bouteilles malgré un repli assez net sur la France (-3 %). Ainsi vingt siècles d'histoire ont donné ses lettres de noblesse au champagne qui, grâce à l'union des vignerons et des négociants, à leurs efforts constants, est devenue l'image prestigieuse de la France.

Source : Comité Champagne